



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003237 - Ricetta d'Autore**

Registrata in data **26 Feb 2020** alle ore **12:46**

da **PAOLO GRAMAGLIA**

Livello di difficoltà: **Medio**

Piatto tipico della stagione: **Primavera, Estate, Autunno, Inverno**

Come ti senti gustando la tua ricetta? **Appagato**

## **Napoletano o Genovese**

Cappelacci in farcia di genovese con la sua salsa, gel di birra, peperone crusco e polvere di arancia. Amo definirmi una stella legata profondamente al mio territorio che, però non lo considera una cerchio nel quale stare, ma, al contrario, un trampolino dal quale trarre la forza e lo slancio per saltare verso "nuove e fantastiche avventure gastronomiche" ed in questo salto molto spesso porto con la mia stella le ricette della tradizione come quella della genovese ed allora il gioco è fatto e "vinco facile"!

Tempo di preparazione: 1 ore

### **Ingredienti per 6 persone**

Per la pasta fresca all'uovo:

75 g Semola di grano duro

175 g Farina 00

180 g Tuorli d'uovo

Per la salsa di provola:

200 g Provola

100 g Panna

Per i bottoni di birra:

300 g Birra doppio malto ambrata

4 g Xsantana

Per il peperone crusco:

3 Peperoni cruschi

Tagliati a pezzetti grossolani

Per la polvere di arance :

2 Arance biologiche

La buccia

Per la Genovese:

1 kg Muscolo della gamba di anecchia o scottona con i suoi nervetti

Q.b. Olio extravergine di oliva

50 g Sugna

75 g Lardo

1 Carota

1/4 Gambo di sedano

1.500 kg Cipolla ramata di Montoro

1 Mazzetto di odori

Avvolto con lo spago per alimenti

2 Cucchiaini di concentrato di pomodoro

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Q.b. Vino bianco secco  
Q.b. Sale fino  
50 g Pecorino  
Grattugiato  
50 g Parmigiano Reggiano  
Grattugiato

#### **Prodotti utilizzati**

Cipolle di Montoro, Parmigiano Reggiano

#### **Preparazione**

Per la pasta all'uovo: inserire gli ingredienti nella planetaria e creare l'impasto; farlo riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Per la salsa di provola: tritare la provola e riscaldarla insieme alla panna in un pentolino a fuoco dolce, frullare e setacciare la salsa e tenerla in caldo.

Per i bottoni di birra: frullare la birra con un dito di acqua fredda e la xantana per poi riempire un biberon da cucina.

Per la polvere di arance: passare nel forno ventilato a 180°, fare raffreddare e polverizzare con l'aiuto di un mixer.

Cucinare la genovese a fuoco lento per diverse ore fin quando non si sarà creato un composto denso ed omogeneo di carne e genovese con il quale realizzare la farcia dei cappellacci.

Composizione del piatto: in un piatto piano bianco lucido adagiare sul fondo due cucchiari di salsa di provola, disporre i cappellacci, aggiungere dei puntini di gel di birra, la polvere di arance e terminare con il peperone crusco.